附件2

部分不合格项目的小知识

一、酒精度

酒精度表示酒中含乙醇的体积百分比，通常是以20℃时的体积比表示。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，酒精度不达标会影响产品的品质。

二、菌落总数

菌落总数是国内外通用的食品污染常用指示菌，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标说明了食品受生物性污染的程度，食品受污染越严重，菌落总数越多。

三、挥发性盐基氮

挥发性盐基氮（TVB-N）指动物性食品由于酶和细菌的作用，在腐败过程中，使蛋白质分解而产生氨以及胺类等碱性含氮物质。此类物质具有挥发性，其含量越高，表明氨基酸被破坏的越多，特别是蛋氨酸和酪氨酸，营养价值将大受影响。

四、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。大肠菌群主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。对于冷冻饮品打开包装后要尽快吃完，如果没有吃完，贮存于冰箱中也不要时间太长，避免细菌感染。

五、氨基酸态氮

氨基酸态氮是酱油的重要组成成分，是酱油鲜味的主要来源，由制造酱油原料中的蛋白质水解产生。氨基酸态氮含量不达标，可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间，也有可能是产品配方缺陷的问题。氨基酸态氮不合格，主要影响的是酱油产品的风味。

六、脱氢乙酸

脱氢乙酸是一种广谱防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑菌能力较强，为苯甲酸钠的2~10倍，在高剂量时能抑制细菌。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定在酱及酱制品中不得使用脱氢乙酸，食用超量添加脱氢乙酸的食品对人体健康有一定风险。

七、恩诺沙星

恩诺沙星，又名恩氟奎林羧酸，属于氟喹诺酮类药物，化学合成广谱抑菌剂，在预防和治疗畜禽的细菌感染及支原体病方面有良好效果。长期摄入氟喹诺酮类药物超标的动物性食品对人体健康有一定风险。